

## FICHE PRODUIT CRÈME DE NERO DI VOGHIERA POT 70 g

<p><b>ENTREPRISE</b></p>	<p><b>NeroFermento s.r.l.</b>  Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122  N.TVA : 02582660391  <b>Email: info@nerofermento.it</b>  <b>www.nerofermento.it</b></p> 
<p><b>PRODUIT</b></p>	<p>Crème de Nero di Voghiera</p>
<p><b>TYPOLOGIE DE PRODUIT</b></p>	<p>Crème d'Ail noir produit à travers un processus de maturation de "Aaglio de Voghiera D.O.P" (Ail de Voghiera AOP).</p>
<p><b>MATIÈRE PREMIÈRE</b></p>	<p>"Aaglio de Voghiera D.O.P", légume bulbe appartenant à l'espèce <i>Allium sativum</i> L. typique reconnu comme produit AOP.</p>
<p><b>INGRÉDIENTS</b></p>	<p>Noir de Voghiera (ail noir produit avec "Ail de Voghiera A.O.P") en pourcentage minime 54%, bouillon végétal (eau et légumes en proportions variables : *carottes, *céleri, *oignons, *poireaux), sel marin intégral de Cervia.  *ingrédients issus d'agriculture biologique.</p>
<p><b>COULEUR</b></p>	<p>Beige, Marron, Noir</p>
<p><b>PACKAGING</b></p>	<p>Pot en verre de 70 gr. garantis  Dimensions du pot :  Diamètre 7,5  Hauteur 4 cm</p> 
<p><b>FABRICATION</b></p>	<p>L'Ail noir est obtenu à travers un processus de transformation naturelle à l'intérieur d'un milieu caractérisé par une température et un niveau d'humidité spécifiques et surveillés pendant une période de 60 jours. Ce processus a lieu de façon complètement naturelle dans un endroit confiné et sans ajout d'autres ingrédients ou additifs. Le pelage, la préparation et l'emballage de l'ail noir sont effectués dans un Laboratoire Certifié. Les pots subissent un processus de pasteurisation.</p>
<p><b>VALEURS NUTRITIONNELLES</b></p>	<p>Valeurs nutritives pour 100 g de produit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Besoin d'énergie: 106kcal/451kj</li> <li>• Graisse: 0 g</li> <li>• glucides /sucre: 19/11 g</li> <li>• Sodium: 0,8 g</li> <li>• protéine: 6,5 g</li> <li>• Fibre: 1,8 g</li> </ul>
<p><b>CONSERVATION</b></p>	<p>Péremption : 2 ans après la date de production. Une fois le pot ouvert, le conserver dans le frigo (0°/+4°C) et consommer dans les 8 jours suivants.</p>
<p><b>ALLERGÈNES</b></p>	<p>Les ingrédients ALLERGÈNES éventuels sont indiqués (en GRAS) dans la liste des ingrédients ci-dessus.</p>
<p><b>UTILISATION</b></p>	<p>Excellent sur du pain grillé, crackers, gressins, tartines, fromages ou pour assaisonner des pâtes.</p>
<p><b>CODE-BARRES</b></p>	